



# Poussière de farine



# Asthme du boulanger, rhinite à la farine, asthme à la farine et eczéma à la farine

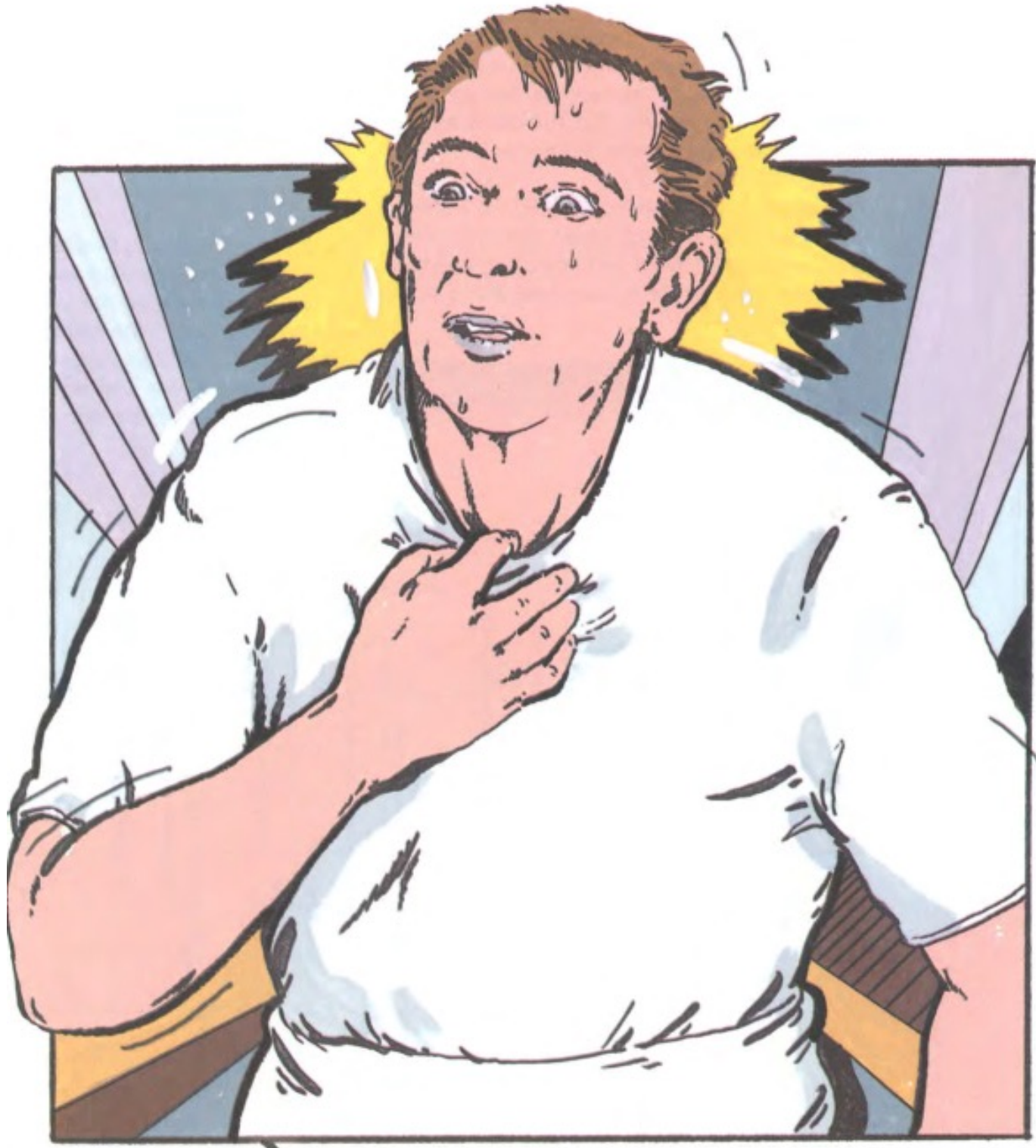


Image Suva Pro 2702.d

La manipulation régulière de farine de céréales et de produits de boulangerie contenant des enzymes peut déclencher des hypersensibilités.

Les professionnels concernés souffrent

- de rhinite
- d'asthme
- d'exzéma

Ces affections ne se soignent pas !

Plusieurs sont contraints d'abandonner leur métier !



# Travaux critiques

Les travaux suivants peuvent provoquer des poussières de farine

- Transport, remplissage et transvasement
- Pesée
- Poussières (empoussiérage) des tables de travail pour le travail de la pâte et lors du stockage intermédiaire
- Pétrissage / machines à pétrir
- Nettoyage inapproprié



Image : Suva 2702

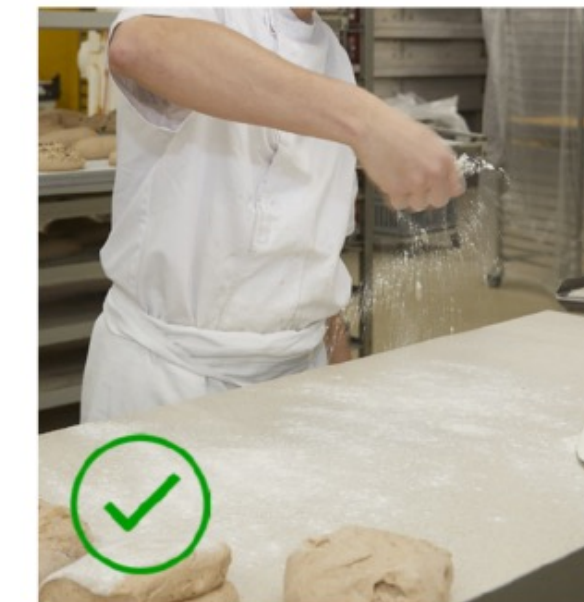
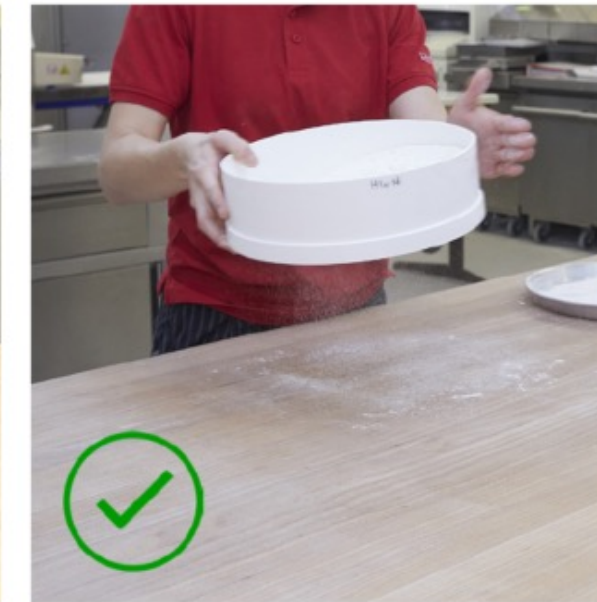
# Film Napo : Farine irritante – Poussière au travail



# Limiter l'émission de poussières lors de la fabrication

- Toujours fleurir précautionneusement les surfaces de travail et les pâtons
- Répandre la farine le plus près possible de l'endroit souhaité, même lors du pesage et de l'intégration
- L'enfarinage peut aussi se faire avec un tamis plutôt qu'avec la main
- Utiliser des farines de poudrage dégageant peu de poussières

Ne pas projeter la farine !



Images : Suva Support pédagogique Limiter l'émission de poussières lors de la fabrication



# Limiter l'émission de poussières lors du pétrissage



Amener le tuyau de remplissage de la balance à farine presque jusqu'au fond du pétrin



Lors du remplissage, tenir le tuyau à la main.  
Ne pas remplir la cuve à ras bord



Fermer le capot du pétrin et pétrir à la vitesse la plus basse

Images : Suva Support pédagogique Limiter l'émission de poussières lors du pétrissage



# Limiter l'émission de poussières lors du vidage du sac

S'il n'y a pas de silo / d'installation de remplissage automatique, il est conseillé d'appliquer la technique suivante :



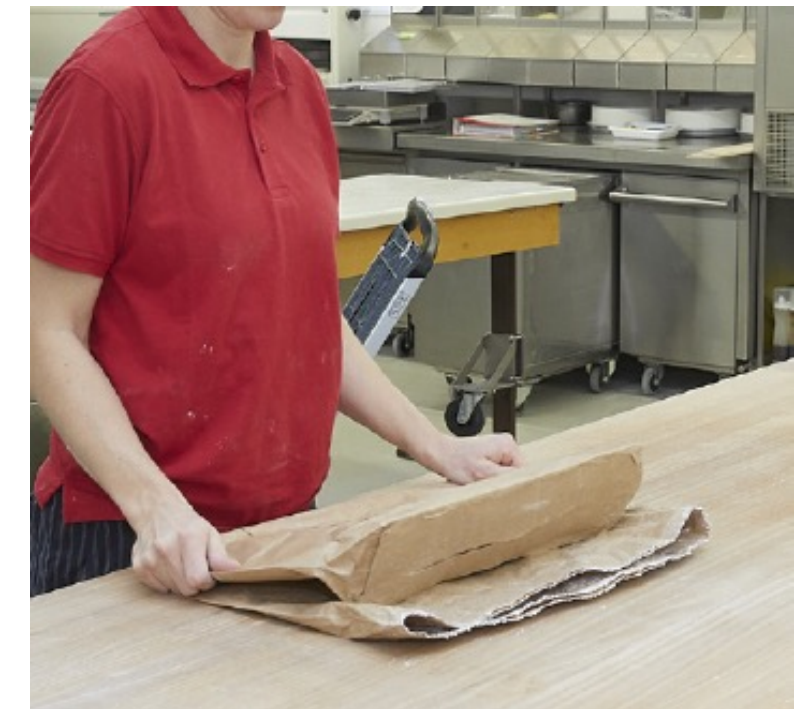
Placer le sac dans la cuve avec l'ouverture orientée vers le bas



Couper le fond du sac



Vider le sac en le soulevant doucement



Plier ou rouler le sac vide soigneusement au lieu de le froisser

Cette technique produit moins de poussière sur le lieu de travail, nécessite moins d'effort physique et ménage le dos.

Images : Suva Support pédagogique Limiter l'émission de poussières lors du vidage du sac



# Conseils : Nettoyer avec peu de poussière

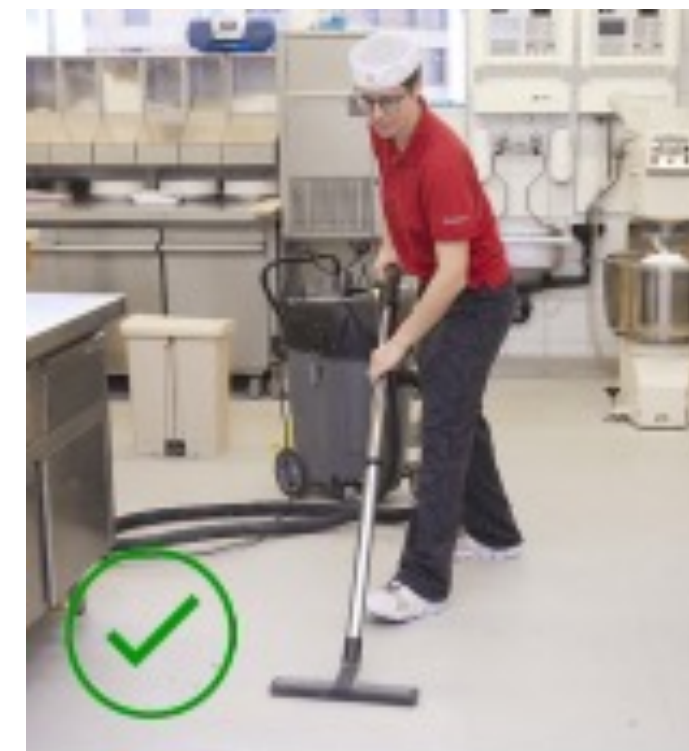
- Éviter de faire voler la poussière !
- Ne pas utiliser d'air comprimé dans la mesure du possible !
- Passer l'aspirateur plutôt que le balai
- Utiliser pour cela un aspirateur spécial (classe de poussière H pour la poussière de farine)
- Attention au silo à farine : danger EX



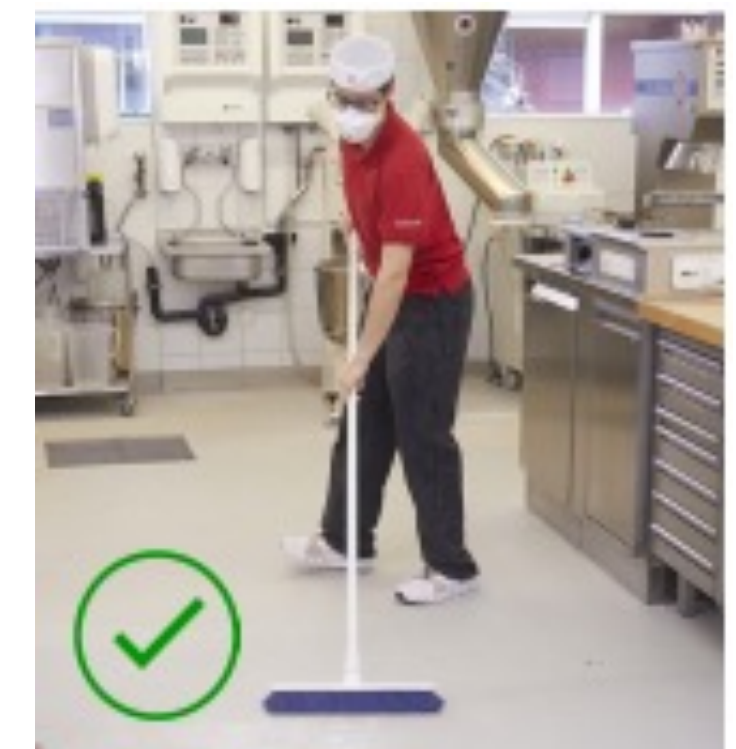
Nettoyage des machines



Nettoyage du four



Nettoyage du sol



Porter un masque FFP2 pour les travaux générant de la poussière

Images : Suva Support pédagogique Limiter l'émission de poussières lors du nettoyage



# Et maintenant ?

Que pouvons-nous changer et améliorer dans notre travail et dans l'entreprise ?

- Lors du transport
- Remplissage et pesage
- Pétrissage et dépoussiérage
- Nettoyage et élimination



**safeatwork.ch**



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Financé par la CFST  
[www.cfst.ch](http://www.cfst.ch)